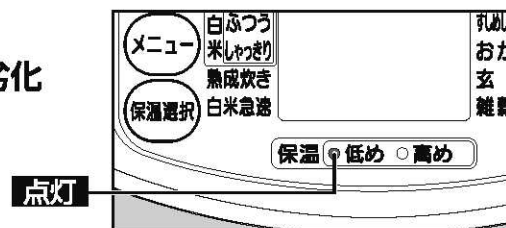
低め保温　高め保温

保温中に「保温選択」キーを押すと、
「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

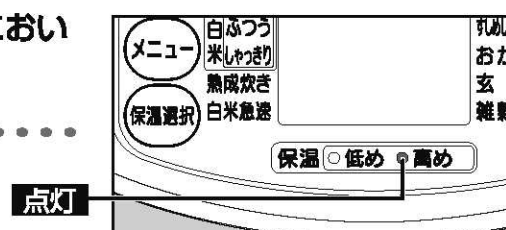
- 次の場合、「保温選択」キーを押しても「低め保温」は選べません。ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
  - 「炊きこみ」・「おかゆ」・「玄米」・「雑穀米」のメニューで炊飯した場合
  - 保温開始から12時間経過している場合
  - 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合
- 工場出荷時は「低め保温」に設定されています。
- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。
  においが気になる場合は、P.22「内側のお手入れ」を行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

低め保温

特 長　・消費電力が少なく、省エネルギー
・少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化（乾燥・変色）が少ない

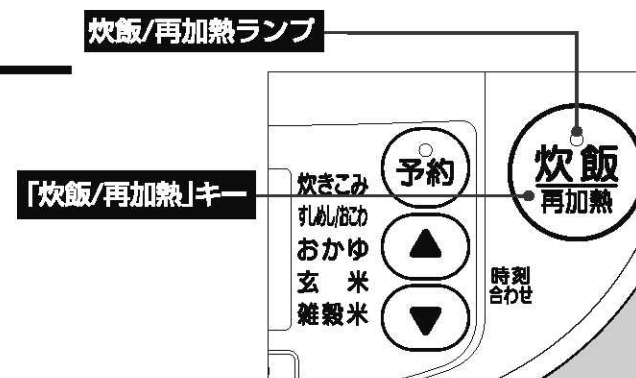
- 24時間以上保温しないでください。
- 炊き上がりから24時間経過すると、自動的に「高め保温」に切りかわります。

高め保温

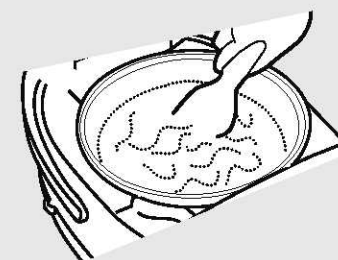
特 長　・少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

- 「おこわ」・「発芽玄米」・「分づき米（3分づき・5分づき・7分づき）」を保温する場合は「高め保温」にしてください。
  （いやなにおいの発生をおさえます。）
- 「高め保温」で保温した場合でも、長時間（12時間以上）保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。
- 「高め保温」を選択すると、温度調整のためのファンが回転します。

お知らせ
- 「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると、次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの（▲）または（▼）を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。

あったか再加熱

保温中（低め保温・高め保温）に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
  特に低め保温中は少し低めの温度になっていますので再加熱を利用すると食べごろの温度になります。

1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯（約160g）当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

2 （炊飯 再加熱）を押す

再加熱時間の目やす

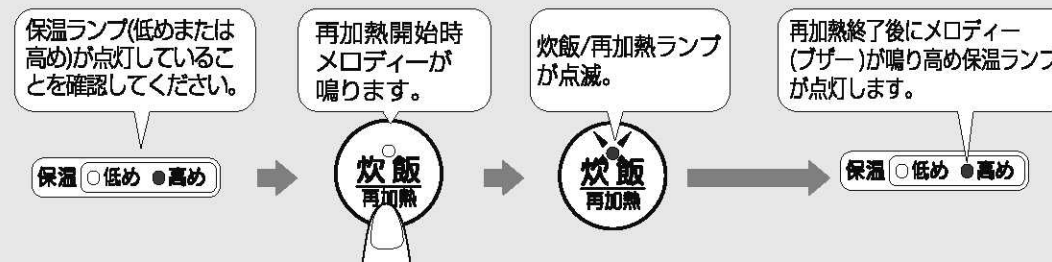
低め保温	高め保温
約6分～8分	約5分～8分

保温ランプ（低めまたは高め）が点灯していることを確認してください。

保温 ○低め ●高め

再加熱開始時メロディーが鳴ります。

炊飯/再加熱ランプが点滅。

再加熱終了後にメロディー（ブザー）が鳴り高め保温ランプが点灯します。

- 保温ランプ（低め・高め）が点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。
  必ず保温ランプ（低め・高め）が点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温選択」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき（お焦げや変色の原因） ・再加熱の繰り返し（お焦げや乾燥の原因） ・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき（十分あたたまらない） ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき（お焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因）

タイマー予約炊飯

●タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。
→P.9

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を**「予約1」**と**「予約2」**で記憶します。
●工場出荷時は**「予約1」**は**6:00**、**「予約2」**は**18:00**に設定されています。

予約時刻を設定する

1 (予約)を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ

「予約1」に設定されている時刻表示・炊飯/再加熱ランプが点滅します。
●もう一度押すと**「予約2」**に設定されている時刻を表示します。

2 (メニュー)を押して、メニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」のタイマー予約炊飯はできません。
●「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

3 (▲)または(▼)で、炊き上げたい時刻に合わせる

(▲)キー:10分単位で進む	(▼)キー:10分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。
●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

4 (炊飯/再加熱)を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯メロディー(ブザー)が鳴ります。

●**「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー		普通の米		無洗米	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯		1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
白 米	ふつう	1時間5分～13時間まで		1時間5分～13時間まで	
	しゃっきり	1時間～13時間まで		1時間～13時間まで	
熟成炊き		1時間20分～13時間まで		1時間20分～13時間まで	
すしめし		1時間10分～13時間まで		1時間10分～13時間まで	
おかゆ		1時間20分～13時間まで		1時間20分～13時間まで	
玄 米		1時間30分～13時間まで		—	

お知らせ

●**「おこわ」の具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。**
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押してください。
●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

お料理ノート

●エネルギー(kcal)について …人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。
例・・4〜5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

お料理ノートに記載している計量単位	●米の計量は付属の計量カップで行ってください。 ●大さじ1＝ 15mL ●小さじ1＝ 5mL	白米・玄米・発芽玄米 →「白米用」の計量カップ・・1カップ ＝約180mL（約1合） 無洗米 →「無洗米専用」の計量カップ・・1カップ ＝約171mL（約1合）

五目ご飯 381kcal/1人分 メニュー：炊きこみ

材料(4〜5人分)

- 米……3カップ
- 鶏もも肉……50g
- 油あげ……1/2枚
- にんじん……35g
- こんにゃく……35g
- ごぼう……35g
- 干ししいたけ（もどす）……2〜3枚
- A
  - 薄口しょうゆ・みりん……各大さじ1 1/2
  - 塩……小さじ1/2
  - だしの素……小さじ1/2
- 干ししいたけのもどし汁・みつば……適宜

作り方

1. 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2. にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
   干ししいたけは細切りにします。
3. 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4. 米は洗い3を加え、白米の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5. 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
   のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6. メニューキーを押して炊きこみを選び、続いて炊飯/再加熱キーを押します。
7. 保温になれば、混ぜてほぐします。
8. 器に盛り、みつばを添えます。

七草がゆ 110kcal/1人分 メニュー：おかゆ

①おかゆを炊く場合は必ず おかゆ メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える
以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

材料(4〜5人分)

- 米……1カップ
- 青菜類（春の七草※、なければその他の野菜類）……75g
- 塩……少々

作り方

1. 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2. 米は洗い、おかゆの水位目盛1まで水を入れます。
3. メニューキーを押しておかゆを選び、続いて炊飯/再加熱キーを押します。
4. 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

※春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ（カブ）・スズシロ（ダイコン）の7種

ちらしずし 488kcal/1人分 メニュー：すしめし/おこわ

材料(4〜5人分)

- 米……3カップ
- 合わせ酢
  - 酢……大さじ4
  - 砂糖……大さじ3
  - 塩……小さじ1
- 具
  - にんじん……20g
  - ごぼう……35g
  - たけのこ……30g
  - 生しいたけ……2枚
  - ちくわ……1本
- A
  - だし汁……120mL
  - 砂糖……大さじ2
  - 薄口しょうゆ……大さじ1
  - みりん（または酒）……大さじ1
- B
  - 卵……2個
  - みりん……小さじ1
  - 塩……少々
- 酢レンコン・紅しょうが……適宜
- えび・いか・さやえんどう（ゆでる）……適宜

作り方

1. 米は洗い、すしめしの水位目盛3まで水を入れます。
2. メニューキーを押してすしめし/おこわを選びます。炊飯/再加熱キーを押します。
3. 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷まします。
4. にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。
   Bは混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。
5. 3のすしめしに4の具を混ぜこみ、最後に錦糸卵、酢レンコンを散らして、えび、いか、さやえんどうを飾り、紅しょうがを添えます。

赤 飯 376kcal/1人分 メニュー：すしめし/おこわ

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。
煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。

材料(4〜5人分)

- もち米……3カップ
- あずき……50g
- ごま塩……適宜

作り方

1. 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2. あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
3. 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて おこわ の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ、**2のあずきを米の上に平らにのせます。
4. メニューキーを押してすしめし/おこわを選び、続いて炊飯/再加熱キーを押します。
5. 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

お手入れ

- 炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
- お手入れ後は、内ぶたセット・雑穀フィルター・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。（月に一度程度）

ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

内側のお手入れ

内ぶたセット
- 内ぶたセットはご使用後、湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
- 分解しないでください。故障の原因になります。

フィルターベース
内ぶたとの間にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

雑穀フィルター
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く
- ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。

内ぶたパッキン
- ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。

圧力調整装置
指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

安全弁
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

内ぶたセット（表）
内ぶたセット（裏）

外ぶた
内側についたおねばやご飯粒を、固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
- 汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
- 外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。

サイドセンサー
固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

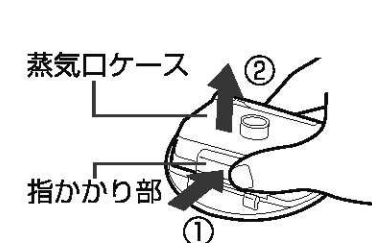
本体と外ぶたの間
（左右斜線部）
ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

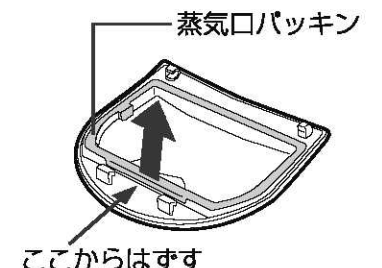
フックの受け部
この部分に落ちたご飯を取り除く
- 外ぶたが開かなくなることがあります。

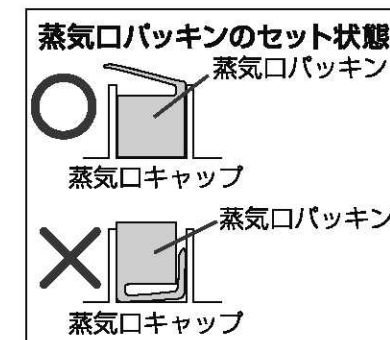
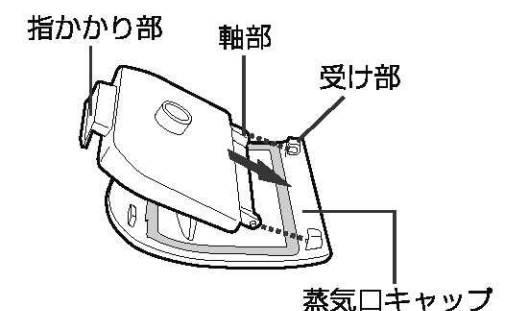
蒸気口セットのお手入れ　お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口ケース・蒸気口キャップ・蒸気口パッキンは水で流し洗いする

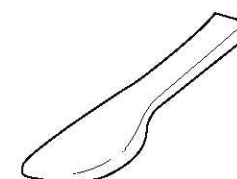
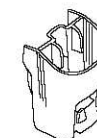
蒸気口セットの分解方法

1. 蒸気口ケースの指かかり部を押しながら（①）上方向に開く（②）

2. 蒸気口ケースを斜め上方向（③）にはずす

3. 蒸気口パッキンをはずす

蒸気口セットの組み立て方法

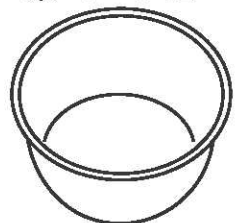
1. 蒸気口パッキンの凸部と蒸気口キャップの切り欠き部を合わせて取りつける

2. 蒸気口キャップの受け部（2ヵ所）に蒸気口ケースの軸部（2ヵ所）を差し込み、指かかり部がカチッというまで確実に閉める

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う

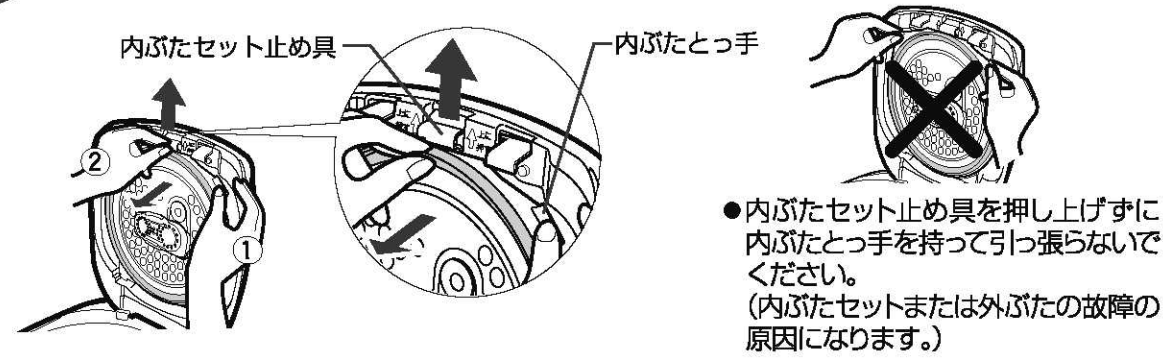
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ　しゃもじ受け

計量カップ

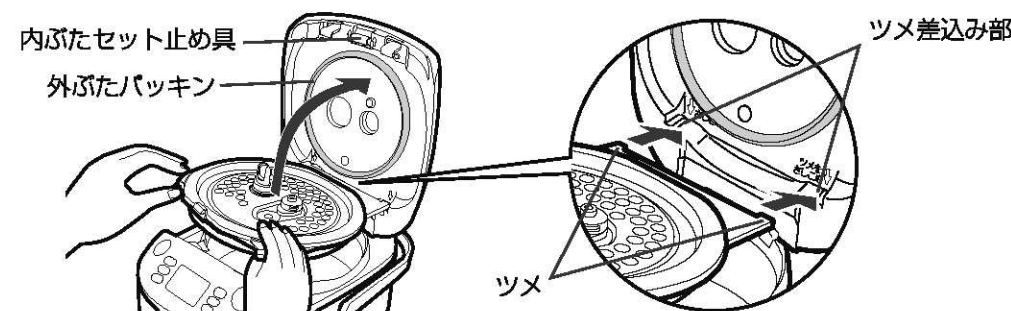
白米用　無洗米専用

なべ →P.5

お手入れ つづき

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方 内ぶたとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたセット止め具を押し上げて(②)はずす

●内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)

つけ方 内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差込み部に合わせて、内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)まで水を入れる

2 外ぶたを閉め(メニュー)を押して「白米急速」を選ぶ

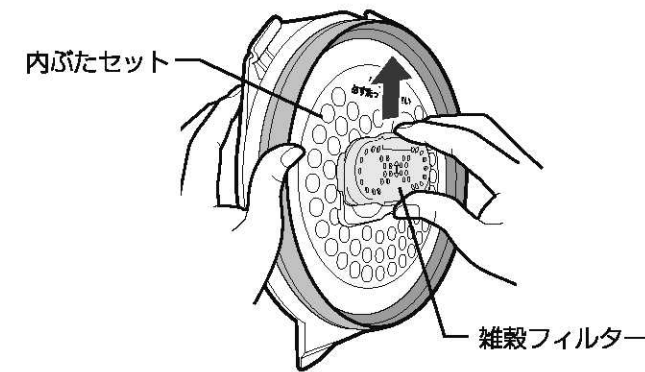
3 (炊飯 再加熱)を押す

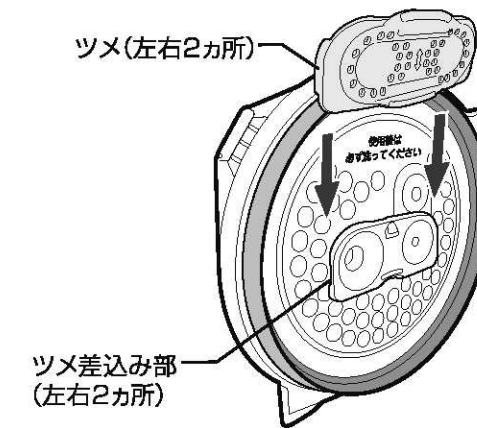
4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら(とりけし)を押す

5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする →P.22

雑穀フィルターのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたセットを片手でおさえながら、雑穀フィルターを上側に押し上げてスライドさせてはずす

つけ方

雑穀フィルターのツメを内ぶたセットのツメ差込み部に合わせて、カチッと音がするまでスライドさせ、取りつける

部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
●お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入はP.29参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C147-6B
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C148-6B
な べ(1.0Lサイズ)	B350-6B
な べ(1.8Lサイズ)	B351-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
雑穀フィルター	BE448002L-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい　やわらかい	●お好みで、水の量を水位目盛より1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をするとご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。**→「白米 ふつう」・「熟成炊き」をお試しください。** ●なべが変形していませんか? ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?**→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。**
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか? **→P.14**
	炊飯できない　キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「**E01**」、「**E02**」など表示していませんか? **→P.28** ●なべが入っていますか? **→なべを入れてください。** ●低め保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか? **→「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。**
	炊飯・保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に圧力調整装置のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。
		●「ピー」音は圧力調整装置や安全弁が詰まったことをお知らせする音です。 圧力を逃がすときに発生する笛のような音で大きな音が出る場合があります。 **→目詰まりによりなべ内の圧力が異常に高くなる恐れがありますので、「とりけし」キーを1秒以上押して炊飯を終了してください。** **「圧力」表示が消えたあとで、内ぶたセットおよび外ぶたをお手入れしてください。**
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか? **→汚れている場合はお手入れをしてください。** ●圧力調整装置…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●安全弁…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか? **→再度つけ直してください。** ●雑穀フィルター…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。**→汚れている場合はお手入れをしてください。**
	あったか再加熱ができない	●低め保温・高め保温を取り消していませんか? **→P.17**

	症　状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? **→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。** ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 **→念入りになべを洗ってください。→P.24** ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。**→P.8** ●24時間以上の「低め保温」をしていませんか?
	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか? **→お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。** **においが気になる場合は、P.22「内側のお手入れ」を行った後、P.16「高め保温」をお使いいただくと効果的です。**
	「低め保温」ができない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? **→P.16** ●保温経過時間が12時間経過していませんか? **→保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。** ●冷めたご飯を保温していませんか? **→なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。**
	保温経過時間を表示しない	●現在時刻を表示していませんか? **→「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.16「お知らせ」参照**
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? **→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? **→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか? **→「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。** ●「7:00」が点滅していませんか? **→時刻合わせをしないと予約を受けつけません。→P.9**
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 **→炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。**
	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 **→P.22**

こんな表示をしたとき

	表　示	●お調べいただくこと
エラー表示	E01　E02　E07	●故障です。 **→お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。**
	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 **→コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。**
	H01　H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 **→「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け50分以上冷ましてください。** （やけどにご注意ください。） **→早く冷ましたい場合　→P.12**
	H04	●なべの入れ忘れです。　**→なべを確実に入れてください。**
	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00点滅のまま炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。 **→P.11** 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
	圧力 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。（約5分～10分） 点滅している間キーは受けつけません。
	表示が おかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 **→ 7:00 が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。**

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター

市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

- ●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ・・・・・・・・・・・・・・Tel (06)6356-2451
- ●ファクシミリでのお問い合わせ・・Fax (06)6356-6143
  製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

愛情点検　**長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！**

こんな症状はありませんか

- ●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- ●炊飯中、底部のファンが回っていない
- ●その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

仕様

型名			NP-HJ10	NP-HJ18
炊飯容量(約L)［ ］内はカップ数	エコ炊飯		0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	白米		0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	熟成炊き		0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	白米急速		0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	炊きこみ		0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.08 [2～6]
		無洗米	0.09～0.68 [0.5～4]	0.34～1.03 [2～6]
	すしめし		0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	おこわ		0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.08 [2～6]
		無洗米	0.17～0.68 [1～4]	0.34～1.03 [2～6]
	おかゆ		0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
		無洗米	0.09～0.26 [0.5～1.5]	0.09～0.43 [0.5～2.5]
	玄米		0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	雑穀米		0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.08 [2～6]
		無洗米	0.09～0.68 [0.5～4]	0.34～1.03 [2～6]
	発芽玄米		0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.44 [2～8]
電源			交流 100V 50/60Hz	
消費電力			1230W	1350W
炊飯方式			圧力IH(誘導加熱)方式	
コードの長さ			1.0m(コードリールつき)	
外形寸法[約cm]			幅25×奥行36×高さ20(40※1)	幅27.5×奥行39.5×高さ23.5(46※1)
質量			約4.7kg	約5.5kg
最大炊飯容量			1.0L	1.8L
区分名			B	D
蒸発水量			5.9g	6.7g
年間消費電力量			72.8kWh/年	114.1kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量			138Wh	182Wh
1時間当たりの保温時消費電力量			14.1Wh	19.5Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量			1.09Wh	1.09Wh
1時間当たりの待機時消費電力量			0.95Wh	0.95Wh

- 特定地域(高い山·厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
  また、アフターサービスもできません。
  This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
  此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。
  另亦无法对此提供售后维修服务。
  此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
  另亦無法對此提供售後維修服務。
  본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
  A/S 또한 불가능합니다.
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量1.0Lは540g、1.8Lは720g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目やすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法·特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。

メモ

おぼえのため、記入されると、便利です。

■お買い上げ日　　年　　月　　日

■販売店名

TEL